ユーパ TSK-181RSP |**E|U|P|A**|ポンプ式エスプレッソコーヒーメーカー(家庭 |**P|O**PUMP ESPRESSO MAKER

CONTENTS

1.安全上のご注意P.1
2.各部のなまえ······P.2
3.仕 様······P.2
4.ご使用方法P.3~7
5.お手入れの仕方······P.7~8
6.修理を依頼される前にP.8
7.アフターサービスについてP.8
8.保 証 書(持込修理) ········P.9

この度は弊社製品をお買い上げくださいまして誠にありが とうございます。ご使用前に、この取扱説明書を最後までお読みの うえ、正しい使い方で末永くご愛用ください。お読みになった後は 大切に保管して下さい。

別売部品					
品名	商品番号	価格			
ステンレスフィルター (1杯用)	A0445	¥ 450—			
ステンレスフィルター (2杯用)	A0208	¥ 450—			
泡立てノズル	A0084	¥ 400-			
ホルダー	A0420	¥ 980-			
カフェポッド	A0705	¥ 600			

※価格は全て税込となります



取扱説明書 保証書付き

安全上のご注意

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。



萱女 ┴┴ 誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う **◯◯** 可能性が想定される内容を示します。



注意 誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び *物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

*物的損害とは、家屋・家財及び家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。



絵表示の例 ○記号は、「禁止」(しないで ください)を示します。



●記号は、「強制」(必ずして ください)を示します。



定格15A以上のコンセントを単独で使用す

●他の器具と併用すると、分岐コンセント部分が異 営発熱して発火することがあります。



本体を水につけたり、水をかけたりしない。 ●威雷・ショートの恐れがあります。



修理技術者以外は、絶対に分解したり、修 理・改造をおこなわない。 ●発火したり、異常作動してけがをすることがあ ります。



子供だけで使用させたり、幼児の手の届く ところで使用しない。

●感電・やけど・けがをする恐れがあります。

注 意



差込プラグを抜くときは、電源コードを持 たずに必ず差込プラグ部分をもって引き抜 ●感電やショートして発火することがあります。



電源コードを傷つけたり、破損させたり、 加工したり、無理に曲げたり、引っ張った り、たばねたり、重いものをのせたり、は さみ込んだりしない。

●電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

スチームパイプからの蒸気に触れたり、

けがややけどをする恐れがあります。

児にはさわらせないでください。

近づいたりしない。

原因になります。



交流100V以外の電源は使用しない。 ●感電・火災の原因となります。



使用時以外は、差込プラグをコンセントか ら抜く。 けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用 しない。 ●火災の原因となります。



使用中や使用直後はステンレスフィルター、 水タンクふた、スチームパイプに手を触れ ●高温ですのでやけどの原因となります。特に乳幼

電源コードや差込プラグが傷んでいたり、 コンセントの差し込みがゆるいときは使用 しない。

●感電・ショート・発火の原因になります。

差込プラグにピンやごみを付着させない。



感電・ショート・発火の原因になます。

お 願 LI

- 使用前は、電源コードと差込プラグを点検してください。電源コード・差込プラグが傷んだ状態ですと感電・火災の原因になります。
- 水タンク内に、熱湯、牛乳、酒、一度沸かしたコーヒーなどが以外のものは入れないでください。熱で水タンクが変形したり、つまったりして故障の原因になります。
- 電源は適性配線された100Vのコンセントからおとりください。。テーブルタップ(延長コード)などを使ってのタコ足配線はおやめください。
- タンクを空のまま長時間通電しないでください。故障の原因になります。
- 使用中は本体を動かさないでください。なお、使用直後は、ステンレスフィルター・ホルダーが熱くなっていますので注意してください。
- 水タンクに水を残したまま放置しないでください。水が腐敗して故障の原因になります。 熱湯がドリップしないなど異常が生じた場合には、お買い上げの販売店に修理をご用命ください。お客さまご自身で修理されたり手を加えたりすることは危険です。

2. 各部のなまえ



3. 仕 様

定格	AC100V / 1000W	コードの長さ		長さ	1.4 m
水タンク容量	水量1200ml	温度ヒューズ		ーズ	240℃
重量	(約) 4.7kg	付	属	品	計量スプーン 1 本、 ステンレスフィルター2つ
大きさ	(約) 幅21.2cm×奥行22.5cm×高さ29.5cm	ניו	冲	00	(1 杯用・2 杯用) ポッド対応フィルター 1 枚

エスプレッソコーヒーの作り方

使い始める前に

始める本機をご使用になる時や、長時間付使わなかった場合は、本体内部を洗浄するため、水タンクに水をいれ、コーヒー粉を入れないで抽出する操作を2回以上行ってください。

美味しいエスプレッソコーヒーを入れるために

コーヒー豆(粉)

- ※新鮮の良いコーヒー豆(粉)をお使いください。ご家庭でコーヒー豆を挽く時は、抽出する量だけ挽いてください。挽いたまま 保存すると、コーヒーの風味は叙々に掲なわれます。
- ※コーヒー豆(粉)の長時間の保存はお勧めしません。1週間程度で使いきれる量を購入してください。もし、長期間保存したい時は、冷凍庫にいれて冷凍にいれて冷凍保存します。
- 冷凍保存したコーヒー豆(粉)をお使いになる時、室温に戻してからお使いくだいさい。長期間保存すると きは、コーヒー豆のまま保存したほうが鮮度が保します。
- ※コーヒー豆(粉)は密閉容器に入れて、冷暗所で保存してください。コーヒー豆は他の食品等の臭いを吸収しやすいので、冷蔵庫での保存はおやめください。

使用するコーヒー豆(粉)

- ※焙煎の場合一必ずフレンチローストかイタリアンローストの深炒りをご使用ください。
- ※挽き方一『エスプレッソコーヒーメーカー用中挽き』とご指定ください。挽き方が細かすぎるとフィルターの目詰まりの原因 になり、フィルターホルダーの周りからコーヒーがこぼれ出すおそれがあります。
- ※水は必ず冷たい水道水をお使いください。市販のミレラルウオーターや浄水機で濾過した水はご使用にならないでください。 コーヒーメーカー内部に石灰分等がつまり、故障の原因になります。

準備

エスプレッソを抽出する前に、エスプレッソ用コーヒーカップ、フィルターホルダーを以下の手順であらかじめ温めて置くことをお勧めします。

- 1.電源プラグをコンセントに差し込みます。
- 2.水タンクに水をいれ、電源ボタンを押します。
- 3.空のフィルターをフィルターホルダーにセットし、適量のコーヒー粉、またはポッドをフィルターに入れ、本体湯口に取り付けます。
- 4.エスプレッソ用コーヒーカップをフィルターホルダーの抽出口の下に置きます。
- 5.HEATERランプ (オレンジ) が消えたら、つまみが「エスプレッソ」にして、水タンクの中の水を抽出します。
- 6.エスプレッソ用コーヒーカップが一杯になったら、つまみが「0」にして抽出を止めます。

1.水タンクに水を入れます。本体にセットします。

- ●水タンクの蓋を開け、お好みの量の水をいれてください。
- ●水タンクは最大約1.2Lの水が入ります。

⚠ 注 意

- ※水タンクに水以外(お湯、牛乳など)はいれないでください。 変形や故障の原因となります。
- ※水タンクを確実にセットしないと、抽出るやスチームが機能 しませので、ご注意ください。
- ※使用中/直後水タンクを取り出すと、本体中の圧力により管に 溜まって水が逆流を起こしたり、急激に蒸気を出す恐れがあ ります。本体温度下がるまで、水タンクを取り出さないでく ださい。やけどをする恐れがあります。



- 2.雷源プラグをコンセントに差しこみ、電源スイッチをおします。
 - ●電源ランプと加熱ランプが点灯します。

注 意

※必ず抽出つまみが「O」の位置にある ことを確認してください。

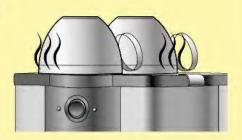




- 3.コーヒーカップを下に向けて、上蓋の保温板の上にかぶせて、 カップを温める事が出来ます。
 - ●スイッチを入れてから20分後にカップは約30℃になります。

注 意

※カップのサイス、材質により、時間温度が異なることがあります。



4.フィルターホルダーに1杯、2杯、またはポッドフィルターをセットします。 フィルター止めを倒してください。

/ 注意

※ポッドはポッドフィルターからは出さないようにセットしてください。水漏れの原因になります。
※四角型のコーヒーポッドご使用の際、4角部分を内側に折、折った部分を下にして、ポッド専用フィルターにセットしてください。



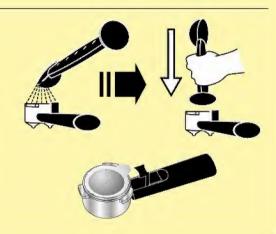
※コーヒーポッドは直径4.5cm以内をご使用ください。

5.付属の計量スプーンで適量のコーヒー粉、またはポッドをフィルターに入れます。

注意

※フィルター内のコーヒー粉を、付属のコーヒースプーンの底を使い、少し押して平にします。

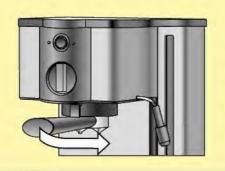
- ※この機種は、エスプレッソ専用です。エスプレッソ専用のコーヒー粉をご使用ください。
- ※専用以外の粉を使用しますと、コーヒーの味が薄く抽出 されてしまいます。

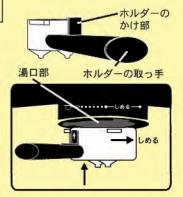


6.フィルターホルダーを本体湯口に取り付けます。フィルターホルダーの取っ手を 左側にして湯口に水平に押し込みます。そのまま、取っ手を右に回し、しっかり と固定します。

↑ 注 意

※コーヒー抽出時は強力な圧力が加わります。必ずホルダーの取っ手はきつく 閉めてください。コーヒーがうまく抽出されなり、故障の原因になります。





7.温め置いたコーヒーコップを抽出口の下 セットします。 (右図はコーヒー2杯分の場合)

↑注 意

※抽出口からコーヒーカップが外れて置かれていますとコーヒーがコーヒーカップに入らずこぼれるので注意ください。



- 8.加熱ランプ (オレンジ) が消えたら、 操作ダイヤル「エスプレッソ」にします。
 - ●コーヒーの抽出が始まります。
 - ●一人分のエスプレッソ(約30-40ml)の抽出時間は、約20-30秒です。
 - ●コーヒーカップ内のコーヒーの量を非常に注意し、お好みの量になりましたら、つまみ「0」にしコーヒーの抽出を止めます。

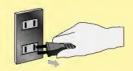
△ 注 意

- ※抽出中はポンプの音がしますが、故障ではありません。
- ※抽出後はできるだけ早めにお飲みください。抽出されたエスプレッソが苦く 濃く過ぎる時は、もう少し粗い挽き方のコーヒー粉を使う、粉の量を減らし てください。風味がなく薄いときは、もう少し細かい挽き方のコーヒー粉を 使うか、粉の量をふやしてください。
- ※通電開始後、本体の温度が高くなります、ご注意ください。
- ※ポッドの種類によって風味に違いが出ます。





9.電源スイッチを切ります。 使用後差込プラグをコンセントから抜きます。



10.コーヒーかすを捨てます。フィルターホルダーの取っ手を左に回し、 湯口からフィルターホルダーを上下逆にしてゴミ箱の上で軽くたたき、 抽出済みのコーヒー粉をすてます。

スチームの作り方

スチームノズルを使って、牛乳を泡立てることができます。

1.(エスプレッソコーヒーの作り方)の手順で、コーヒーを作ります。

- 2.泡立ちがよい成分無調整のミルク を用意し、小型ミルクピッチャー の1/3程度までミルクを入れます。
- ※スチームでミルクの泡を立たせる為、水タンクの中には、水を残しておいて下さい。
- 水が少ないと、スチームが弱く泡がたちにくくなります。 ※牛乳は"成分無調整"又は"種類別牛乳"の表示のあるものを ご使用ください。(加工乳は泡立ちません)



- 3.ミルクピッチャーを着脱式泡立てノズルにセットします。
 - ●ミルクピッチャーとは別にコップを用意し、エスプレッソ・スチーム 抽出つまみを「型」に合わせ、コップの中にスチームを出します。 完全なスチーム状態であることを確認したら、一度スチームを止め ミルク入りのミルクピッチャーをセットします。
 - ※スチームの使い始めは着脱式泡立てノズルの先端からお湯だけがでる ことがありますが故障ではありません。
 - ※着脱式泡立てノズルの先端は、必ずミルクの中に沈めてください。 ミルクの表面に着脱式泡立てノズルがでていますとミルクが飛び 散ることがありますのでご注意ください。
 - ※ご使用状況によっては、連続使用した場合、安全装置が作動し、停止することがあります。その時は、一度電源を切り、暫く経過した後、ご使用ください。



- ●ミルクピッチャーをゆっくりと回すと、泡立ちがよくなります。
- ●泡立ちはじめたら、スチームに気を付けながら、ゆっくり着脱式泡 立てノズルをミルクの表面まで引き上げます。これによってきめの 細かい泡を立てることができます。ただし着脱式泡立てノズルの先
- ●細かい泡が立つようによく冷えた牛乳を用意してください。

端をミルクの表面から出さないようにしてください。



5.スチームを止めます。

- ●ミルクが充分泡立ったらエスプレッソ・スチーム抽出つまみを「○」 に合わせてスチームをとめてください。
- 6.適量のミルクを注ぎ、ミルク泡をコーヒーにのせ カプチーノのできあがりです。



泡立ってのコツ

※牛乳は冷たいうちでないとうまく泡立ちしません。

※牛乳が沸騰してしまうと大きく粗く泡立ちになるので、冷たい牛乳でもう一度試してください。

※スチームを止めるタイミングは、容器の表面に触れてみて、『熱い』と感じるぐらいの時です。

※低脂肪牛乳をお使いになると簡単に泡立ちます。

※泡立って用の容器は、熱の伝わりにくいステンレス製または陶器のものが最適です。.

5. お手入れの仕方

初めに、必ず差込プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。

水洗いできる部分

ステンレスフィルター、着脱式水タンク、スプーン、取り外し式トレイ、取り外し式水受け皿

※食器洗浄機、食器乾燥機等のご使用はおやめください。

- ●水ですすぎ洗いしてください。
- ●みがき粉やたわしなどを使用しますと、表面にキズがついたり、割れやすくなりますのでおやめください。
- ●ステンレスフィルターは、コーヒーの油分が付着し、めづまりすることがあります。このときは、中性洗剤を使用した水、またはぬるま湯で柔らかいスポンジを使用して軽く洗い、洗剤が残らないようによくすすぎ洗いをしてください。

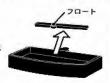
水受け皿の外し方

- ①トレイを外します。
- ②水受け皿を矢印の方向に 引き出します。





③フロートの付いた部品を外します。



ご使用前にフロートの 付いた部品を必ず取り 付けてください。

5. お手入れの仕方

水洗いできない部分

●通電しない時は、

本体、スチームパイプ、湯口

- ●スチームパイプ、湯口の汚れは、水をよくしぼった清潔な布でふき取ってください。
- ●本体の汚れは、洗剤を浸した布を固くしぼってふき、洗剤が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ●本体は絶対に水をかけたり、水につけたりしないでください。感電や故障の原因になります。

スチームパイプのお手入れの仕方

- ●スチームパイプに付着したミルクを取り除くために必ず 始めにある程度スチームを出してください。
- ●次にスチームパイプ先端部の穴を針などを使ってお手入れしてください。●ミルクを泡立てた後スチームパイプの内部をそのままに
- ●ミルクを泡立てた後スチームパイプの内部をそのままに しておきますと、スチームパイプの先端がつまりますの で定期的にクリーニングをしてください。

※シンナー、ベンジン、ベンゾール、みがき粉、たわしなどを使用しますと変形、変質、表面にキズがついたりしますのでおやめください。

6. 修理を依頼される前に

・先ず差込プラグがコンセントに差し込んであるか、ご確認ください。

	・連続使用時間が長い場合、一度電源を切ってしばらくしてからご使用ください。
●コーヒーがでない時は、	・水タンクに水を入れ忘れていないか、ご確認ください。
	・水タンクがしっかり装着されているか、ご確認ください。
	・ホルダーがしっかり装着されているか、ご確認ください。
	・加熱ランプは消えていますか?点灯している間は抽出できる温度まで達していません。
●スチームがでない時は、	・スチームパイプがつまってないか、ご確認ください。
	・エスプレッソ抽出・スチームつまみが「尐」」の位置にしているか、ご確認ください。
	・水タンクに水を入れ忘れていないか、ご確認ください。
Marine and the second	・加熱ランプは消えていますか?点灯している間はスチームが出る温度まで達していません。
●ミルク泡が立ちにくい時は、	・はじめに出てくるお湯を別カップに移してからご使用ください。
	・カップを1ヶ所に固定せずゆっくりと回しながらご使用ください。
●コーヒーの味が薄い	・エスプレッソ専用のコーヒー粉をご使用ください。 (極細挽き)

7. アフターサービスについて

- 1.保証書は必ず「お買い上げ年月日」と「販売店名」等所定事項の記入及び記載内容をご確認のうえ、お買い上げの販売店からお受け取りください。記載内容をよくお読みになり大切に保管してください。
 2.保証期間は、お買い上げ日から1年間です。保証期間中に修理を依頼されるときは、お買い上げの販売店まで保証書を
- 2.休証期间は、の負い上げ口から1年间です。 株証期间中に修理を依頼されるとさは、の負い上げの販売店まで株証書を 添えて商品をご持参ください。保証書の内容に従って修理いたします。 3.保証期間経過後の修理についても、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって、機能が維持できる場合は、
- お客様のご要望により有料修理いたします。 4.この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために 必要な部品です。
- 5.製品に異常がある場合には、お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。6.アフターサービスについてご不明な点は、お買い上げの販売店、または当社ご相談窓口にお問い合わせください。

燦坤日本電器株式会社 〒110-0016 東京都台東区台東1丁目24番1号

お客様専用ダイヤル 03-3837-1235

受付時間:月~金曜日 9時~12時/13時~16時(土、日曜、祝日はお休み)

http://www.tsannkuen.jp